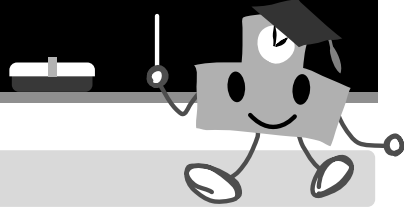


小学校の事例 清田区 北野台小学校

フードリサイクルをとおして食べ物に対する関心を高め、食材の無駄や地産地消について考える取組。

地域の協力により作られた畑で、フードリサイクル堆肥を使った野菜を栽培し、給食に。地産地消や世界の食について考え、さらには環境問題に意識を向ける。



内容 地域の協力で野菜の栽培をスタート

当校では平成19年、栄養教諭から「子供たちが『食』に興味をもつための取組はできないか」と提案があったことから、フードリサイクル実践校としての取組が始まった。

フードリサイクル堆肥を教材園で使用しているほか、地域の方の協力により雑草地を耕うん機で耕してもらい作った30m²の畑を使用し、全校児童で野菜を栽培している。ジャガイモやダイズ、カボチャなどを、学年毎に栽培し、収穫したものを給食の献立に取り入れたり、調理・試食するなどの体験を行いながら、フードリサイクルについての知識を深めている。また、フードリサイクルによって栽培、収穫された野菜が給食に使われるときは、給食時間に説明があり、子供たちも残さず食べようという気持ちが高まるようである。



収穫した野菜

課題 授業時間以外の学習方法も検討

栽培活動は、本来子供たちが土に触れ、実体験を伴った活動に取組めるだけの時間を確保して行うことが理想である。しかしながら、時間の調整が難しく、特に高学年では授業時間数の確保がなかなかできない現状がある。

また畑が広いので肥料不足となったり、肥料があっても適切なタイミングで追肥をすることができないなどにより、収量につながらないという課題もある。

本校としては効率的・効果的な方法を確立するとともに、地域に協力を呼びかけるなどの対応を考えている。



ジャガイモの収穫

発展 「すがたをかえる大豆」を体感

3年生の総合的な学習の時間に、教材園で栽培されたダイズを使って豆腐をつくる取組を行った。国語の時間に「すがたをかえる大豆」という教材で学んでいたため、子供たちはどのような過程を経て姿を変えるか興味津々であった。水にさらしたダイズはパンパンに膨らんでいたこと、ゆでたダイズを絞ると豆乳ができることなどに驚きながら、豆腐がだんだん固まっていくのを見て感激していた。出来上がった豆腐はいびつで少しやわらかいものであったが、普段豆腐を残していた子どもも「自分の豆腐」をおいしく食べた。また、この取組で出たおからは、家庭に持ち帰りクッキー

や料理に入れるなどして、家族ぐるみで素材を最後まで使い切ることを楽しみながら学んだ。



豆腐づくりの様子

今後 世界の食 地産地消 広がる食への関心から環境を考える

野菜の栽培やフードリサイクル等の取組により、子供たちは食べ物に対して幅広い興味をもつようになった。

平成21年度から、地元である清田区有明で栽培された朝とれたてのトウモロコシを食べよう!というこで、1年生の子供たちが皮むき体験を行っている。いつもスーパーから買ってくるトウモロコシには皮がなく、子供たちにとっては新鮮で楽しい体験となっている。また、とれたては大変おいしく、地産地消の意義を舌で体感できたようだ。5年生では、むいた皮や食べ終わって出た芯など、食べ物から多くの生ごみが出ることを知り、フードリサイクルの必要性を改めて認識する学習にも取組んだ。給食で食べる様々な料理から、世界の食と日本の食の違い、地産地消といったことにも関心が広がっている。

今後は食べ物から環境問題への関心を喚起する取組に力を入れていきたいと考えている。

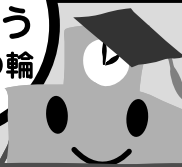


トウモロコシについて学習



トウモロコシの皮むき体験

広げよう
つなげよう
環境学習の輪



実施校から
メッセージ

子供たちはもちろんですが、教員も楽しく取組めなければ継続していくことができないと思います。さらに、地域の素材をどのように生かすか、子どもと遠い素材ではなく子どもが身近なところで環境とどうかかわるか、をポイントとして取組みたいです。